



大腸桿菌 O157:H7

(Chinese translation of "General Information About E. coli":
www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/escherichiacoli_g.htm)

一般資訊

常見問題解答

大腸桿菌 O157:H7 是一種新出現的食源性致病因子。在美國，每年約發生 73,000 例感染，並造成 61 人死亡。感染經常會導致出血性腹瀉，偶爾還會導致腎衰竭。疾病大多與食用未完全煎熟之受污染漢堡肉有關。家庭和兒童護理中心的人和人之間接觸也是一種重要的傳播途徑。飲用生牛奶，與在不潔淨的水中游泳或飲用不潔淨水後，也可能發生感染。

消費者可透過完全煎熟漢堡肉、避免飲用未經高溫殺菌的牛奶，以及確實等途徑來避免感染大腸桿菌 O157:H7。由於這些細菌生長在健康牲畜的腸道內，因此正在研究在飼養場和肉類加工期間採取預防措施。

什麼是大腸桿菌 O157:H7？

大腸桿菌 O157:H7

是數百種大腸桿菌中的一種。雖然生長在健康人類和動物的腸道內的大多數菌種都是無害的，但這一菌種卻會產生強烈的毒素，並引發嚴重的疾病。

大腸桿菌 O157:H7 是在 1982 年的一次嚴重出血性腹瀉爆發期間被首次確認為致病因子的；該次疾病爆發的根源已被證明是受到污染的漢堡。從那時起，大部分感染都是由食用未完全煎熟的漢堡肉所引起的。

該細菌名稱中的字母數字組合是指在其表面上發現的特殊標誌，並用於和其他大腸桿菌種類區分開來。

大腸桿菌 O157:H7 是如何傳播的？

該細菌可見於少數飼養場，且可生長於健康牲畜的腸道內。肉類可能會在屠宰過程中受到污染，而當絞碎時，這些細菌就可能完全混合入牛肉中。奶牛乳房或擠奶設備上的細菌可能會進入生牛奶中。

食用肉類，特別是那些沒有經過充分煎烤並殺死大腸桿菌 O157:H7

October 6, 2005

第1頁，共2頁

大腸桿菌 O157:H7

(continued from previous page)

的漢堡肉，則可能導致感染。污染肉類的外觀和氣味並無異常。雖然目前尚不清楚致病所需的細菌數量，但懷疑僅需很小的數量即會致病。

其他已知的感染源還包括食用芽甘藍、萵苣、義大利香腸、未經高溫殺菌的牛奶和果汁，以及在不潔淨的水中游泳或飲用不潔淨水。

如果沒有良好的衛生或洗手習慣，感染者糞便中的細菌也可能傳播給其他人。

這尤其可能發生在那些未經便器使用訓練的兒童。這些兒童的家人和玩伴感染的風險很大。

幼兒病癒後的一或兩個星期內，他們的糞便中通常還會隱匿有細菌。鮮少有年齡稍長的兒童攜帶該細菌且無症狀。

大腸桿菌 O157:H7 會導致什麼疾病？

大腸桿菌 O157:H7 感染經常會導致嚴重的出血性腹瀉和腹部絞痛；該感染有時也會導致無血性腹瀉，或根本沒有症狀。通常很少或根本不出現發燒，且在 5 至 10 天內即可病癒。

某些人群，尤其是 5

歲以下兒童和老年人，感染後還可能導致被稱為溶血性尿毒癥候群的併發症，這會破壞血紅細胞並導致腎衰竭。大約 2%-7% 的感染者會出現這種

併發症。在美國，溶血性尿毒癥候群是兒童急性腎衰竭的主要致病因素，且大多數溶血性尿毒癥候群病例都是由大腸桿菌 O157:H7 引起的。

如何診斷大腸桿菌 O157:H7 感染？

是否感染大腸桿菌 O157:H7 是藉由偵測糞便中的細菌來診斷的。大多數進行糞便培養的實驗室都不測試大腸桿菌 O157:H7，因此應要求他們使用 sorbitol-

MacConkey (SMAC) 培養基對糞便樣本進行這種細菌測試。所有突然出現出血性腹瀉者均應對其糞便進行大腸桿菌 O157:H7 測試。

如何治療該疾病？

多數患者無需使用抗生素或其他特別治療即可在 5-10

天內痊癒。沒有證據表明抗生素能夠改善病情，且有觀點認為使用抗生素進行治療可能會促發腎臟併發症。亦應避免使用洛哌丁胺 (Imodium, 易蒙停) 等抗腹瀉劑。

溶血性尿毒癥候群是一種會危及生命的病況，通常需要在加護病房進行治療。經常還會需要輸血和進行腎臟透析。在加護病房下，溶血性尿毒癥候群的死亡率仍達 3%-5%。

感染有哪些長期後果？

僅出現腹瀉的患者通常會徹底痊癒。

約有三分之一的溶血性尿毒癥候群患者會在多年後出現腎臟功能異常，少數患者還可能需要長期進行透析。另有 8%

October 6, 2005

第1頁，共2頁

大腸桿菌 O157:H7

(continued from previous page)

的溶血性尿毒癥候群患者會出現其他終生的併發症，
如高血壓、抽蓄、失明、癱瘓，以及部分腸切除的影響。

怎樣能夠避免感染？

只要大腸桿菌 O157:H7 還對肉類造成污染，它就還會是一個重要的公共健康問題。
預防措施可減少攜帶該細菌的牲畜數量，以及屠宰和絞碎過程中的肉類污染。對此類
預防措施的研究工作才剛剛開始。

您如何可以避免大腸桿菌 O157:H7 感染？

完全煎烤熟漢堡肉和漢堡。因為漢堡肉可能會在致病細菌被殺死前就煎烤變色，因此
請使用數位顯示的煎肉溫度計確保完全煎熟。應將漢堡肉煎烤至插入肉片多處（包括
最厚的部分）的溫度計讀數至少達到華氏 160°度。不使用溫度計煎烤漢堡肉者，
可透過不吃那些中間仍呈粉色的漢堡肉餅來減低罹病風險。

在餐館用餐時，如果送上來的漢堡或其他牛絞肉食品沒有完全煎熟，則應退回以進一步煎烤。您可能還需要要求更換一塊新的麵包和乾淨
的盤子。

避免讓有害細菌在您的廚房中擴散。將生肉和準備好的熟食分開。使用熱肥皂水清洗
接觸過生肉的手和廚具。切勿將煎熟的漢堡或漢堡肉放在未洗淨的盛生肉片的盤子上。在每次測試需要進一步煎烤之肉餅的溫度之間，清
洗煎肉溫度計。

僅飲用經過高溫殺菌的牛奶、果汁或果酒。雖然標籤上一般不標示，但以常溫狀態銷售的保久期的罐裝果汁（如紙盒裝果汁、玻璃容器真
空裝果汁）都是已經高溫殺菌過的。濃縮果汁也經過充分加熱，以殺滅病菌。

徹底清洗果蔬，特別是那些不烹煮的果蔬。5 歲以下兒童、免疫力低和老年人應避免
食用安全無法保證的苜蓿芽。苜蓿籽和苜蓿芽的污染清除方法目前尚處於研究階段。

飲用經過氯或其他有效消毒劑處理的飲用水。

避免在游泳時喝入湖泊或泳池中的水。[請參閱這方面的更多資訊。](#)

確保腹瀉患者（特別是兒童）在排便後確實洗手，以減低傳播感染的風險。更換沾染
糞便的尿布後亦應洗手。任何腹瀉病患者均應避免在公共泳池或湖泊中游泳，和他人
共用浴盆，或為他人準備食物。

如需有關如何減低食源性疾病之風險方面的更多資訊，請瀏覽美國農業部的食品安全和檢驗服務（Food Safety and Inspection
Service）網站：<http://www.fsis.usda.gov>，或食品安全教育合作計劃（Partnership for Food Safety Education）：如需有關煎烤
漢堡肉方面的更多建議，請瀏覽美國農業部網站：<http://www.fsis.usda.gov/OA/topics/gb.htm>

如欲了解詳情，請前往www.cdc.gov，

或打電話給 CDC 公眾問答熱線：800-232-4636 (English and Spanish), 888-232-6348 (TTY).

October 6, 2005

第 1 頁，共 2 頁